

## **BAB XIII**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **13.1. Kesimpulan**

Kesimpulan yang dapat diberikan setelah melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada tanggal 14 Juli sampai 10 Agustus adalah:

1. Perusahaan roti Himalaya *Bakery* Gresik merupakan salah satu perusahaan penghasil roti manis dan pia dengan berbagai bentuk dan rasa.
2. Ditinjau dari segi lokasi Himalaya *Bakery* memiliki kelebihan yaitu berada pada lokasi yang strategis untuk memperoleh bahan baku dan bahan pembantu serta transportasi dan pengangkutan mudah didapat.
3. Daerah pemasaran produk Himalaya *Bakery* meliputi provinsi Jawa Timur dan Jawa Tengah.
4. Struktur organisasi di Himalaya *Bakery* adalah struktur organisasi garis.
5. Proses pengolahan yang dilakukan di Himalaya *Bakery* menggunakan system *Continyu Process* dengan menggunakan metode *Straight Dough*.
6. Sistem pemasaran di Himalaya *Bakery* adalah system berdasarkan pemesanan.
7. Daya yang digunakan oleh Himalaya *Bakery* terdiri dari daya manusia, daya listrik yang berasal dari PLN dan generator.
8. Perusahaan roti Himalaya *Bakery* menggunakan metode FIFO (*First In First Out*).

### 13.2. Saran

Saran yang dapat penulis sampaikan kepada Himalaya *Bakery* demi perkembangan lebih lanjut perusahaan adalah:

1. Perlu diadakan bagian Quality Control dan Laboratorium yang dapat mendukung pengawasan mutu dari bahan mentah sampai menjadi roti yang siap dikonsumsi.
2. Perlu ditingkatkan kesadaran pada pekerja tentang perlunya sanitasi pabrik serta kedisiplinan dalam penggunaan atribut perlengkapan kerja seperti penutup kepala, kain penutup pakaian dan sarung tangan.
3. Perlu adanya unit pengolahan air agar dapat menjamin ketersediaan air yang sesuai dengan keperluan produksi.
4. Perlu dipertimbangkan pembuangan atau penanganan limbah yang lebih khusus lagi, baik limbah padat, cair maupun gas.
5. Perlu pencantuman kadaluarsa pada kemasan roti supaya benar-benar aman bagi konsumen.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A., 1981. *Pengendalian Proses Produksi II*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Assauri, S., 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia
- Astawan, M. dan Andreas L. 2009. *Khasiat Whole Grain Makanan Berserat Untuk Hidup Sehat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu pangan* (H. Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press
- Camacho-Ruiz L, Pérez-Guerra N, Roses RP. 2003. Factors affecting the growth of *Saccharomyces cerevisiae* in batch culture and in solid state fermentation. *Electron J Environ Agric Food Chem* 2(5): 531-542
- Clute, M. 2009. *Food Industry Quality Control System*. Boca Raton: CRC Press Taylor and Francis Group
- Cornel, N. 1985. *Keteknikian Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Indonesia*. Jakarta: CV Akademika Presindo
- Daniel, A.R. 1987. *Bakery Material and Methods*. London: Elsevier Applied Science
- Darwis Ishak. 1992. *Selecting Colour For Packaging*. England: Gower Technical Prees Ltd
- Departemen Perindustrian RI SII-0074-75. *Mutu dan Cara Uji Terigu*. Jakarta
- Departemen Perindustrian RI SII-0131-74. *Mutu dan Cara Uji Roti*. Jakarta
- Dr. Eng. Mikrajuddin Abdullah, M.Si., Drs. Saktiyono, M.Si., Drs. Lufti. 2006. *IPA Terpadu Jilid 2B*. Jakarta: Erlangga

- Drs. Indriyo Gitosudarmo, M.Com. 1991. *Sistem Perencanaan dan Pengendalian Produksi (Edisi kedua)*. Yogyakarta: BPFE
- Eafrianto. 2010. *Good Manufacturing Practices GMP*. <http://eafrianto.wordpress.com/2010/03/03/good-manufacturing-practices-gmp/> (10 Juli 2011)
- Fardiaz, Dedi. 1996. *Proses Thermal dalam Pengendalian Tahap Pengolahan Kritis untuk Menjamin Keamanan pangan*. Bogor: ITB
- Farid. 2009. *Stainless Steel & Sifat Weldability*. <http://www.scribd.com/doc/55789026/Stainless-Steel-Sifat-Weld-Ability> (18 Juli 2011)
- Gaman and Sherrington. 1992. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI. Press
- Gitosudarmo, I. 1992. *Pengantar Bisnis, edisi pertama*. Yogyakarta: BPFE
- Hanneman, L. J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinneman
- Hanneman, L. J. 1986. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinneman
- Jenie, B. S. L., 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi. IPB
- Kamajaya. 1984. *Penuntun Pelajaran Fisika*. Bandung: Ganeca Exact Bandung
- Kartika, B., 1991. *Uji Mutu Pangan*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Kateman, G. 1981. *Quality Control in Analytical Chemistry*. New York: Wiley
- Ketaren, S., 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press

- Kulinologi Indonesia The Science of Cooking. 2008. *Aneka Adonan dalam Pengolahan Produk Bakery*.  
<http://www.kulinologi.biz/preview.php?view&id=267> (10 Juli 2011)
- Lehniger, H.A and Beverloo, W.A. 1975. *Food Process Engineering*. Holland: D.Reidel Pubkishing Company
- Makmoer, H. 2003. *Roti Manis dan Donat*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- Matz, S. A., 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- McFarland, D. E., 1974. *Management Teory and Practice*. Fourth Edition. New York: Macmillan
- Mizuno, S. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan Secara Menyeluruh*. Jakarta: Pustaka Binaman Pressindo
- Mizuno, S. 1994. *Pengendalian Mutu Perusahaan Secara Menyeluruh*. Jakarta: Pustaka Binaman Pressindo.
- Mudjajanto, E dan Yulianti, L. 2004. *Membuat Kue\_* Jakarta: Penebar Swadaya
- Murtando, D., 1988. *Penanganan dan Pemanfaatan Limbah Padat*. Jakarta: PT. Mediyatama Sarana Perkasa
- Piaggio, Tiantoro. 2010. *Kategori Jenis-Jenis Bahan Plastik*.  
[http://scootergrs.blogspot.com/2010\\_03\\_01\\_archive.html](http://scootergrs.blogspot.com/2010_03_01_archive.html) (18 Juli 2011)
- Pomeranz dan Shellenberger, 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- Priyanto, G. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

- Pyler. E. J., 1973. *Baking Science and Technology*. The AVI Publishing Company, Inc
- Salman, L. M. 2001. *Pembuatan Roti Manis*. Departemen Pendidikan Nasional Direktorat Pendidikan Dasar dan Menengah. Cianjur: PPPG Pertanian Cianjur
- Sanjaya, A. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Makanan Keluarga*. Jakarta: PT. Kompas Media Nusantara
- Sidney H. Wilig and James R. Stoker. 1992. *GMP For Pharmaceuticals: A Plan For Total Quality Control*. New York: Marcel Dekker, INC, Edisi 3
- Soekarto, T. S. 1980. *Dasar-dasar Pengawasan Mutu dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi UGM
- Sudarmadji, S.,dkk. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Sultan. 1969. *Practical Baking Manual for Instructions and Student*, Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- Sultan. 1969. *Practical Baking Manual for Instructions and Student*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc
- Sultan. 1969. *Practical Balang Manual for Intructions and Student*. Wesport: The AVI Publishing Company Connecticut
- Sumarni, M. 1998. *Pengantar Bisnis Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: Liberty
- Susanto, T. 1993. *Pengantar Pengolahan Hasil Pertanian*. Malang: Universitas Brawijaya
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family
- Susanto, T. dan Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family

- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan (Food Additives)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM
- U.S. Wheat Associates. 1981. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Djambatan
- Wignjosoekroto, S., 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: Penerbit Guna Widya
- William D. Perreault, Jr., Joseph P. Cannon, Ph.D., E. Jerome McCarthy. 2010. *Basic Marketing : A Marketing Strategy Planning Approach*. New York: McGraw-Hill Companies, Inc
- Winarno, F.G. dan Surono., *GMP Cara Pengolahan Pangan Yang Baik*. Bogor: M\_BRIO PRESS, Cetakan 2
- Wiyono, T. N. 1980. *Budidaya Tanaman Gandum*. Jakarta: PT. Karya Nusantara
- Young, L. and Cauvain, S. P. 1998. *Technology of Breadmaking*. Berlin: Springer. p. 29
- Zapzalis, C. dan Beck, R. A. 1985. *Food Chemistry and Nutritional Biochemistry*. Canada: John Wiley and Sains, Inc